



PROGRAMME DE FORMATION

TOUT AUTOUR DU PÂTE CROÛTE

Animé par

Frédéric RIFFAUD (MOF Charcutier-traiteur) & Philippe REINHARDT (Artisan charcutier-traiteur)



Dates 29 et 30 septembre 2025

Public et prérequis Ce stage s'adresse à des charcutiers, charcutiers-traiteurs, traiteurs et cuisiniers professionnels

Objectifs

- Découvrir de nouvelles recettes de pâtés en croûte
- Renouveler votre offre de produits en croûte pour votre boutique

CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1 : Définition des objectifs, descriptif détaillé et démonstration des recettes.

Pâté en croûte Saint Antoine « version originale »

Pâté en croûte de pintade et foie gras aux fruits secs

Pâté en croûte « copain comme cochon »

Pâté en croûte de poularde au vin jaune

Pâté en croûte forestier

Pâté en croûte royal

Pâté en croûte poulet citron

Tourte limousine

Pâté de pommes de terre et viande

Tourte lorraine

Pâté lorrain

Tourte crémeux salsifis poulet

Tourte de la Belle Aurore

Tourte de volaille champignons

Apéritif convivial au restaurant d'application du CEPROC avec les intervenants, représentants de la CNCT et du CEPROC

JOUR 2 :

Finalisation des pièces et présentation en mode « buffet »

Dégustation des pièces

Débriefing du stage avec les participants, intervenants et service formation.

Nature de l'action en formation : Formation en présentiel portant sur des gestes techniques

Outils, moyens pédagogiques : Recueil des recettes faites en démonstration lors du stage et fiche explicative sur les allergènes

Financement :

Entreprise adhérente de la CNCT ? Contactez-nous pour connaître le tarif préférentiel qui vous est réservé.

Que vous soyez artisan ou salarié, ce stage peut être pris en charge au titre des fonds de la formation continue. Contactez-nous, le service Stages s'occupe de toutes les démarches administratives pour vous.

Pour les chefs d'entreprise, ainsi que leurs conjoints collaborateurs ou associés ainsi que leurs auxiliaires familiaux, le FAFCEA (Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprise Artisanale) a pour mission d'organiser, développer et promouvoir votre formation pour améliorer vos compétences. Plus de renseignements sur fafcea.com.

Modalités d'évaluation des acquis : Contrôle des acquisitions par les formateurs tout au long de la formation, sous forme d'échanges et de questions/réponses. Reprise de chaque recette par les formateurs.

Acquis en fin de formation :

- Être capable de reproduire les recettes vues en stage
- Proposer une nouvelle offre autour du pâté en croûte

Sanction de la formation : A la fin de la formation une attestation de suivi sera délivrée à chaque participant.

Durée : 2 jours – 14h – de 8h30 à 17h

Tarif adhérents CNCT : 900 € HT pour les artisans – 800 € HT pour les salariés

Tarif non adhérents CNCT : 1 150 € HT pour les artisans – 1 050 € HT pour les salariés

Lieu : CEPROC – 19 rue Goubet – 75019 PARIS